

## Les sangles

Simple évocation par 24 Heures en 2010 :



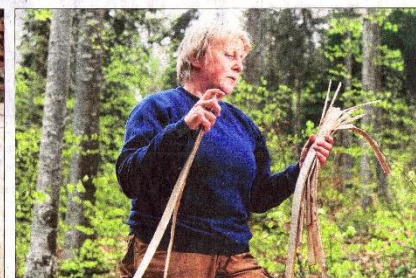
Marianne Golay découpe ses sangles dans le liber, le bois tendre sous l'écorce.



Dans les bois, elle choisit les épicéas qui l'intéressent.



Les sangles doivent être levées dans la zone de production AOC.



Payées 60 centimes le mètre, les sangles assurent un maigre revenu.

24 Heures des 15-16 mai 2020.

## SUISSE OU FRANÇAIS, LE VACHERIN?

**Fromage de dessert** par excellence, le vacherin Mont-d'Or est fabriqué depuis les années 1800 avec le lait d'hiver, moins abondant que le lait d'été, destiné aux fromages à pâte dure. Son origine exacte est controversée: d'après la légende, un soldat français aurait apporté le secret de sa fabrication aux Charbonnières, lors de la retraite du Général Bourbaki en 1871. Mais les fromagers suisses rétorquent qu'on mentionne le vacherin à la vallée de Joux depuis 1845! Alors, suisse ou français, le crémeux fromage? Mystère. «Chacun veut s'attribuer sa création, mais les alpages chevauchent la frontière, et il est difficile de savoir quel côté du Mont-Risoux a inventé la recette», estime Marianne Golay.

**SARAH BOURQUENOU** TEXTES  
**JEAN-PAUL GUINNARD** PHOTOS

**D**ès les premières lueurs de l'aube, entre avril et juin, Marianne Golay se rend seule dans les forêts du Risoux, à 2 kilomètres de la frontière française. Armée d'une raclette métallique, elle examine les épicéas à la recherche des nœuds pour choisir: «Pas trop de nœuds ni de branches, c'est ce que je recherche», indique-t-elle, avant d'attaquer l'écorçage à la main.

Son but: atteindre le liber, le bois tendre sous l'écorce. Elle y découpera des lanières de 2 millimètres d'épaisseur et d'une cinquantaine de centimètres de

## **Du bois prélevé dans la zone AOC**

Produit dans le Jura vaudois en Suisse et dans le Doubs en France, le vacherin Mont-d'Or bénéficie d'une Appellation d'origine contrôlée (AOC) dans les deux pays. En Suisse, la zone AOC, fixée en 1981, s'étend dans le Jura vaudois et son pied, ainsi que sur quelques alpages franco-suisse. Le bois, au même titre que le lait, ne doit pas être prélevé hors de cette zone AOC pour que le fromage mérite son appellation. Ce qui n'a pas toujours été le cas: avant 1981, les fromagers suisses importaient des sangles bon marché de Pologne ou de France pour cercler leur vacherin.

long. Des sangles qui entoureront le vacherin Mont-d'Or et lui donneront son inimitable saveur.

Le métier est artisanal et semble sorti d'un autre âge. Mais il ne peut pas être supplanté par des moyens mécaniques. «Aucune machine ne peut remplacer le travail du sanglier, c'est pourquoi tout se fait encore comme il y a cent ans», explique Marianne Golay.

Mariée à un garde forestier, cette habitante des Charbonnières a appris le métier de sanglière il y a treize ans. «Mon mari, dont le grand-père levait déjà des sangles, m'a proposé de m'apprendre.» Mais pas facile de reprendre une tradition aussi rare. «Quand j'ai commencé, il n'y avait plus que des anciens qui faisaient ce métier. J'ai eu peur d'être mal reçue, étant une femme, confie-t-elle. Mais c'était tout le contraire: les bûcherons m'ont toujours aidée et conseillée.» Depuis 1997, au printemps et en automne, Marianne Golay arpente les forêts de la Vallée pour suivre les bûcherons. «Je dois travailler rapidement, juste après la coupe et avant le débardage», indique-t-elle.

## **Muscles recommandés**

Rapide, la sanglière doit aussi avoir de la force. «Ecorcer est le plus pénible. En hiver, je fais de la musculation deux fois par semaine pour maintenir mon dos», explique l'artisane, qui lève entre 8000 et 15 000 mètres de sangles par an. Une fois prélevées sur l'arbre, les sangles sont nouées en paquets de vingt. Direction le séchoir, aux poutres de la ferme des Char-

bonnières. Après deux semaines, les sangles deviennent dures et cassantes. Le fromager, qui les achète environ 60 centimes le mètre, les plongera dans l'eau bouillante pour les ramollir, avant de cercler ses fromages. Durant l'affinage, c'est le bois qui donnera son goût au vacherin. «Seul l'épicéa (sapin rouge) peut être utilisé, car le sapin blanc dégage une forte

odeur de pipi de chat», explique la sanglière. Grâce à l'AOC sur le vacherin Mont-d'Or, le métier de sanglier n'est pas près de disparaître en Suisse. Mais les intéressés ne se battent pas pour apprendre l'art du levage de sangle. «C'est physique, on ne peut pas en vivre toute l'année et, surtout, il faut aimer la solitude, tous les jours dans la forêt.» ■



SAMEDI-DIMANCHE 15-16 MAI 2010  
**24 HEURES**

**Au séchoir** pendant deux semaines, les sangles deviennent dures et cassantes:



Dans les bois de la Vallée, Marianne Golay est la seule femme à prélever les rubans d'épicéa qui encercleront le vacherin.